



Zweigelt 2023

Zweigelt ist die am meisten angebaute österreichische Rotweinrebsorte, ein Klassiker, entstanden aus Blaufränkisch x St. Laurent (1922) und die „Lieblingssorte“ der ÖsterreicherInnen.

Herkunft und Boden	Frauenkirchen und Umgebung quarz- und eisenhaltiger Schotterboden, Untergrund Kies und Sand; Oberboden leicht und durchlässig, warm und trocken
Alter der Reben	20 - 47 Jahre
Erntezeit	im September 2023, von Hand gepflückt und im Keller nochmals mit optischer Sortieranlage selektioniert
Ausbau & Gärung	Die Gärung erfolgt mit den Schalen, um die roten Farbstoffe und die Gerbsäure (Tannin) auszulaugen; während der Gärung wird der Saft immer wieder über den Tresterhut gepumpt, um diesen zu befeuchten und eine bessere Auslaugung der Farbe und Gerbsäure zu erzielen. Nach zwei Wochen wird der junge Wein von den Schalen getrennt, in Holzfässer umgefüllt und die Säure auf biologischem Weg abgebaut (malolaktische Gärung). Der Wein reift über zwei Winter ohne Filtration in alten Eichenfässern, um Stabilität und Füllreife zu erlangen.
Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,7 g/l
Beschreibung	sattes Rubinrot in der Farbe, in der Nase Impressionen von Brombeeren mit pfeffriger Note, Kirsch- und Brombeearomen am Gaumen mit würzigen Anklängen und feiner Mineralik im Abgang
Lagerpotenzial	5 - 15 Jahre
Speisenempfehlung	passt gut zu dunklem Fleisch, Wild und auch Nudelgerichten im Sommer leicht gekühlt (16°) als Alternative zu Weißwein, ansonsten klassische 18° C;
Trinktemperatur	Falls der Wein noch im jungen Stadium getrunken wird, empfehlen wir ihn für zwei bis drei Stunden in einer Karaffe zu lüften.